

Inhaltsverzeichnis.

| | Seite |
|--|-----------|
| Vorwort | III |
| I. Die Ernte | 1 |
| A. Die Zeit der Ernte | 1 |
| 1. Allgemeines | 1 |
| 2. Tabellen a) Übersicht über die Blüte- und Reifezeit der wichtigsten Getreide- und Gemüsearten | 3 |
| b) Übersicht über die Monate der Ernte | 4 |
| c) Übersicht über alle Arbeiten der Jahres | 6 |
| 3. Das Erntewetter | 7 |
| Im Altertum (Reife des Getreides, Erntefest, Erfrischung) | 8 |
| B. Die menschlichen Arbeitskräfte | 13 |
| Im Altertum | 17 |
| C. Die Werkzeuge der Ernte | 19 |
| 1. Die Reißsichel | 19 |
| 2. Die Schneidesichel | 20 |
| 3. Die gezähnte Zweigsichel | 23 |
| 4. Die ungezähnte Zweigsichel | 23 |
| Im Altertum | 24 |
| D. Der Schnitter (Kleidung, Handschuh) | 27 |
| Im Altertum | 30 |
| E. Die Organisation der Arbeit | 31 |
| Im Altertum | 32 |
| F. Der Vorgang der Ernte | 34 |
| 1. Das Ausreißen | 34 |
| Im Altertum | 35 |
| 2. Das Schneiden | 37 |
| Im Altertum | 41 |
| 3. Das Sammeln | 44 |
| Im Altertum | 46 |
| G. Der Transport zur Tenne | 53 |
| Im Altertum | 58 |
| H. Die Armenabgabe und das Ährenlesen | 60 |
| Im Altertum | 60 |

| | Seite |
|--|-------|
| II. Die Tennenarbeiten | 67 |
| A. Die Tenne | 67 |
| 1. Der Ort der Tenne | 67 |
| Im Altertum | 70 |
| 2. Die Zeit der Tenne | 74 |
| Im Altertum | 76 |
| B. Das Dreschen | 78 |
| 1. Die Dreschgeräte | 78 |
| a) Die Dreschtafel | 79 |
| Im Altertum | 82 |
| b) Der Dreschschlitten | 85 |
| Im Altertum | 88 |
| c) Die Dreschwalze | 91 |
| d) Der Dreschstecken | 91 |
| Im Altertum | 92 |
| e) Die Wendegabel | 93 |
| Im Altertum | 94 |
| f) Der Tennenbesen | 96 |
| Im Altertum | 97 |
| g) Der Maulkorb | 98 |
| Im Altertum | 98 |
| h) Der Kotfänger | 99 |
| Im Altertum | 100 |
| 2. Die Arbeitskräfte | 100 |
| a) Die Menschen | 100 |
| Im Altertum | 103 |
| b) Die arbeitenden Tiere | 104 |
| Im Altertum | 107 |
| 3. Die Ausführung des Dreschens | 108 |
| Im Altertum | 113 |
| C. Das Worfeln | 116 |
| 1. Die Worfelgeräte | 116 |
| a) Die Wurfgabel | 116 |
| α) Die südpalästinische Wurfgabel | 116 |
| β) Die nord- und ostpalästinische Wurfgabel | 117 |
| Im Altertum | 119 |
| b) Die Wurfchaufel | 121 |
| Im Altertum | 123 |
| c) Die Worfelschwinge | 124 |
| d) Der Worflerärmel (im Altertum) | 125 |
| 2. Die Ausführung des Worfelns | 126 |
| Im Altertum | 130 |

| | Seite |
|---|------------|
| 3. Das Ergebnis des Worfelns | 132 |
| a) Die Erde, b) der Grobhäcksel, c) der feinere Grobhäcksel, | |
| d) der Feinhäcksel, e) die Spreu, f) die Körner, der Körnerhaufen | 132 |
| Im Altertum | 135 |
| D. Das Sieben | 139 |
| 1. Die Siebgeräte | 139 |
| a) Das grobe Getreidesieb | 139 |
| b) Das feine Getreidesieb | 141 |
| Im Altertum | 142 |
| 2. Das Sieben | 143 |
| Im Altertum | 146 |
| E. Das Messen | 149 |
| Im Altertum | 151 |
| F. Der Ertrag | 153 |
| Im Altertum | 160 |
| G. Die Abgaben vom Ertrag (Zehnter) | 165 |
| Im Altertum | 170 |
| Levitenzehnter, Heiligtumszehnter, Armenzehnter, Priester- | |
| hebe, große Hebe, Frühfrüchte, 'Ömergabe, Halbsekelabgabe | 170 |
| Sabbatsjahr, Halljahr | 183 |
| Staatliche Abgaben | 186 |
| H. Das Verwahren des Getreides | 188 |
| Getreideschrein, Speicher, unterirdische Behälter, Körbe | 189 |
| Schädlinge | 196 |
| Im Altertum | 197 |
| III. Die Herstellung von Mehl und Grütze | 207 |
| A. Die Geräte | 207 |
| 1. Der Reibstein | 207 |
| Im Altertum | 208 |
| 2. Der Mörser | 212 |
| a) Der Steinmörser | 212 |
| b) Der Holzmörser | 213 |
| Im Altertum | 215 |
| 3. Die Handmühle | 219 |
| Im Altertum | 225 |
| 4. Die römische Mühle (Eselmühle) | 230 |
| 5. Die Maultiermühle | 235 |
| a) Die einfachste Form | 235 |
| Im Altertum | 237 |
| b) Die Göpelmühle | 239 |
| c) Die Tretnühle | 242 |

| | Seite |
|---|-------|
| 6. Die Wassermühle | 243 |
| Im Altertum | 248 |
| 7. Die Grützmühle und die Stärkemühle | 249 |
| Im Altertum | 251 |
| 8. Windmühlen und Motormühlen | 251 |
| 9. Die Schärfung der Mühle | 252 |
| Im Altertum | 253 |
| 10. Das Raffholz | 253 |
| 11. Die Schaufel | 253 |
| 12. Die Schwinge | 254 |
| 13. Die Siebe | 255 |
| a) Das Getreidesieb | 255 |
| Im Altertum | 255 |
| b) Das Mehlsieb | 256 |
| Im Altertum | 258 |
| B. Die Arbeit am Getreidekorn und ihr Resultat | 260 |
| 1. Die weichreifen Körner gesengt | 260 |
| Im Altertum | 261 |
| 2. Die vollreifen Körner roh und gesotten | 261 |
| Im Altertum | 262 |
| 3. Die vollreifen Körner geröstet | 263 |
| Im Altertum | 265 |
| 4. Die Grütze | 266 |
| a) Die Grütze aus weichreifem Getreide | 266 |
| Im Altertum | 266 |
| b) Die Grütze aus vollreifem Getreide | 267 |
| Im Altertum | 269 |
| c) Die Grütze aus gesottenem Getreide (<i>burrul</i>) | 272 |
| Im Altertum | 274 |
| d) Die Kugelgrütze | 275 |
| 5. Mehl und Gries | 276 |
| a) Die Reinigung des Getreides vor dem Mahlen | 276 |
| Im Altertum | 279 |
| b) Das Mahlen | 281 |
| Im Altertum | 282 |
| c) Das Sortieren des Gemahleneu und die Mehlsorten | 283 |
| Im Altertum | 290 |
| 6. Die Stärke | 299 |
| Im Altertum | 300 |
| 7. Gerste, Kafferkorn, Linsen, Lupinen, Griechenklee, Kicher- erbsen | 300 |
| Im Altertum | 301 |
| 8. Sesam | 302 |

| | Seite |
|---|-------|
| C. Die Aufbewahrung des Mehls | 303 |
| 1. Der Sack | 303 |
| Im Altertum | 304 |
| 2. Der Beutel | 304 |
| Im Altertum | 304 |
| 3. Der Schrein | 305 |
| Im Altertum | 305 |
| 4. Der Holzkasten | 305 |
| Im Altertum | 306 |
| 5. Der Tonkrug | 306 |
| Im Altertum | 306 |
| 6. Der Mehlkorb | 307 |
| Im Altertum | 307 |
| 7. Die Schädlinge des Mehls | 307 |
| Nachtrag zu Band I | 309 |
| Nachträge zu Band II | 309 |
| Nachträge zu Band III | 314 |

Anhang.

| | |
|---|-----|
| 1. Verzeichnis der hebräischen und aramäischen Wörter | 315 |
| 2. Verzeichnis der arabischen Wörter | 319 |
| 3. Verzeichnis der Sachen | 327 |
| 4. Verzeichnis der Bibelstellen | 336 |
| Abbildungen | 344 |